

Tâches préparatoires pour les cuisiniers/ères CFC CIE V

Chef/fe de cuisine

Mandat:

Créez une entrée froide et un plat de poisson chaud pour chacun des trois paniers d'après les instructions sous forme d'un dossier en deux exemplaires. Une copie de chaque panier est remise à l'instructeur le premier jour.

Dossier:

Les plats sont conçus pour 4 personnes et adaptés à la quantité du menu (5 plats/PQ). Le modèle est la préparation du travail – fiches

Photos ou croquis reconnaissables de chaque plat

Commande de tous les aliments (merci d'indiquer précisément les données de poids, kg, dl, pce, etc.)

Corbeille de marchandises et instructions

Corbeille de marchandises n° 1

Entrée:

Entrée froide (il est interdit d'utiliser des snacks, des plats à base de fromages ou d'œufs comme composants principaux).

Plat de poisson chaud:

Technique de chaleur sèche avec une **sauce assortie**, un féculent, **des légumes et une garniture créative**

Les composants principaux et les méthodes de cuisson ne peuvent pas être répétées

<p>Merci de tenir compte de la liste des indicateurs pour l'aspect «Charge de travail importante»</p>
--

Corbeille de marchandises n° 2

Entrée:

Entrée froide (il est interdit d'utiliser des snacks, des plats à base de fromages ou d'œufs comme composants principaux).

Plat de poisson chaud:

Technique de chaleur humide avec une **sauce assortie**, un féculent, **des légumes et une garniture créative**

Les composants principaux et les méthodes de cuisson ne peuvent pas être répétées

Merci de tenir compte de la liste des indicateurs pour l'aspect «Charge de travail importante»

Corbeille de marchandises n° 3

Entrée:

Entrée froide (il est interdit d'utiliser des snacks, des plats à base de fromages ou d'œufs comme composants principaux).

Plat de poisson chaud:

Technique de chaleur sèche avec une **sauce assortie**, un féculent, **des légumes et une garniture créative**

Les composants principaux et les méthodes de cuisson ne peuvent pas être répétées

Merci de tenir compte de la liste des indicateurs pour l'aspect «Charge de travail importante»

Outre les corbeilles, vous disposez de la liste de mise en place de base pour la PQ.

Les denrées alimentaires de cette liste peuvent être utilisés comme complément, assaisonnement ou garniture pour les deux plats.

Elles ne peuvent pas être employées comme composant principal.

Liste de mise en place de base pour la procédure de qualification Valable pour toutes les corbeilles

Vous disposerez des denrées alimentaires suivantes pendant toute la partie pratique de la procédure de qualification.

Ingrédients par Catégories	Denrées alimentaires	Ingrédients par Catégories	Denrées alimentaires	
Produits laitiers	Beurre de cuisine / beurre à rôtir	Epices	Anis étoilé	
	Crème acidulée		Baies de genièvre	
	Crème entière (35%, UHT)		Bâton de cannelle	
	Lait pasteurisé / UHT		Câpres	
	Ricotta		Câpres à tiges	
	Sbrinz râpé / Parmesan bloc		Citronnelle	
	Séré maigre / Mascarpone		Clous de girofle	
	Yoghourt nature		Cumin	
Produits à base d'œufs	Blanc d'œuf pasteurisé		Curry Madras doux	
	Jaune d'œuf pasteurisé		Gingembre, frais	
	Œufs entiers pasteurisés		Gousse de vanille	
	Œufs entiers, frais		Noix de muscade	
Produits céréaliers	Amidon de maïs / Maïzena		Paprika doux	
	Farine fleur		Pâte de curry (rouge ou verte)	
	Fin finot de blé dur		Piment / chili (frais)	
Sucre / édulcorant / miel	Miel		Pistils de safran	
	Sucre cristallisé		Poivre en grain (noir et blanc)	
	Sucre de canne brut		Poivre vert (en saumure)	
	Sucre en poudre		Safran en poudre	
	Sucre vanillé			
Huile / vinaigre	Huile d'arachide		Sel / condiments	Concentré de tomates
	Huile de colza			Fleur de sel
	Huile de sésame			Ketchup
	Huile de tournesol			Lait de coco
	Huile d'olive			Moutarde en grains à l'ancienne
	Vinaigre aux herbes			Moutarde mi-forte
	Vinaigre balsamique (classique et			Sauce soja
	Vinaigre de framboise			Sauce Worcestershire
	Vinaigre de pomme	Sel de cuisine		
	Vinaigre de vin rouge et blanc	Tabasco		
	Vinaigre de Xérès	Wasabi (pâte)		
Herbes (fraîches)	Aneth	Fruits à coques / Graines	Amandes (entières, bâtonnets, effilées,	
	Basilic		Graines de courge	
	Cerfeuil		Graines de sésame (blanches, noires)	
	Ciboulette		Noisettes (entières, moulues)	
	Coriandre		Noix (entières)	
	Estragon		Noix de coco (râpée)	
	Laurier (sec)	Pignons de pin		
	Marjolaine	Pistaches		
	Menthe poivrée	Jus de fruits / produits alcoolisés	Bière blanche	
	Mélange de Micro-Leaves (minis-herbes)		Brandy / Cognac	
	Origan		Grand Marnier	
	Persil frisé		Madère	
	Persil plat		Noilly Prat	
	Romarin		Pernod	
	Sauge		Porto (rouge, blanc)	
Thym	Sherry			
Aromates pour les préparations (non préparés)	Ail, échalotes, oignon	Vin de cuisine (rouge, blanc)		
	Citrons, citrons verts, oranges	Vin de riz		
	Matignon / Mirepoix / Bouquet garni	Produits convenience	Bouillon	
	ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux		Chapelure	
Feuilles de rouleaux de printemps	Feuilles de gélatine			
Pâte à strudel	Fond de légumes			
Pâte feuilletée (Leisi Quick)	Fond de poisson			
Lécithine	Fonds de veau brun et blanc			
	Fonds de volaille brun et blanc			
	Levure (fraîche)			
	Pain toast			
	Roux (blanc, brun)			

N°1

Corbeille de marchandises
pour le CIE

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillage et mollusques	Truite		1 pièce d'env. 400 g <i>Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.</i>
	Crevettes géantes		4 pièces 13/15 avec carapace. <i>Peuvent être utilisées pour le mets à base de poisson. Préparation à choix</i>
Volaille	Blanc de poulet		2 pièces d'env. 150 g
Viande de boucherie	Epaule de veau		200 g
	Quasi d'agneau		1 pièce
Produits carnés	Lard à griller		non tranché
	Mostbröckli		non tranché
	Jambon cru		non tranché
Lait / Produit laitier	Fromage d'alpage		gras
	Philadelphia		
Champignons	Champignons		blancs
	Champignons		bruns
	Morilles		fraîches ou congelées, selon disponibilité
Pommes de terre	Patate douce		
	Type C		
	Violette		
Céréales	Carnaroli		
	Orge perlé		
	Riz à longs grains		Carolina
	Riz Camargue		rouge
Légumineuses et pousses	Haricots borlotti		
	Lentilles		vertes
	Pois chiche		
Fruits et produits à base de fruits	Avocats		Hass
	Bananes		
	Mangues		
	Pamplemousse		rose
	Pommes		

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/pièce	Autres informations
Légumes			
Tubercules - racines	Betteraves		crues
	Carottes		violettes
	Céleri-rave		
	Panais		
Fleurs et à inflorescences	Artichauts		Bretagne, entiers, frais, 4 pièces max.
	Chou-fleur		
Choux (brassicacées)	Pak-choï		
Du type épinard	Epinars en branches		
	Côtes de bette		
Tiges alimentaires	Céleri en branches		
	Chou-rave		
	Fenouil		
Légumineuses potagères	Haricots verts		Kenya
	Petits pois		congelés
	Pois mange-tout		
Fruits	Aubergine		
	Concombres		
	Courgettes		vertes
	Poivron		jaune
	Poivron		rouge
	Tomates grappe Cherry		
Tomates grappe		ramati	
Bulbes	Oignons		rouges
	Oignons nouveaux		
	Poireaux		blancs
Feuilles (salades)	Chicorée rouge *		
	Endive de Bruxelles *		
	Feuilles de chêne *		rouge
	Roquette *		
<i>* ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux</i>			
Divers	Olives		noires
	Olives		vertes
	Tomates séchées		à l'huile

Catégorie légumineuses pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés.

Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

N°2

Corbeille de marchandises pour le CIE

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	Sole		1 pièce d'env. 500 g <i>Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.</i>
	Filet de saumon		150 g <i>Peut être utilisé pour le mets à base de poisson. Préparation à choix</i>
Volaille	Blanc de poulet		2 pièces d'env. 150 g
Viande de boucherie	Epaule de veau		250 g
	Quasi d'agneau		1 pièce
Produits carnés	Lard à griller		non tranché
	Mostbröckli		non tranché
	Jambon cru		non tranché
	Salametti		non tranché
Lait / Produit laitier	Fromage d'alpage		gras
	Philadelphia		
Champignons	Champignons		blancs
	Champignons		bruns
	Morilles		fraîches ou congelées, selon disponibilité
Pommes de terre	Patate douce		
	Type C		
	Violette		
Céréales	Carnaroli		
	Orge perlé		
	Riz à longs grains		Carolina
	Riz Camargue		rouge
Légumineuses et pousses	Haricots borlotti		
	Lentilles		vertes
	Pois chiche		
Fruits et produits à base de fruits	Abricots		secs
	Avocats		Hass
	Bananes		
	Mangues		
	Pommes		

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes			
Tubercules - racines	Betteraves		crues
	Carottes		violettes
	Céleri-rave		
	Panais		
Fleurs et à inflorescences	Artichauts		Bretagne, entiers, frais, 4 pièces max.
	Chou-fleur		
Choux (brassicacées)	Pak-choï		
Du type épinard	Epinards en branches		frais
	Côtes de bette		
Tiges alimentaires	Céleri en branches		
	Chou-rave		
	Fenouil		
Légumineuses potagères	Haricots verts		Kenya
	Petits pois		congelés
	Pois mange-tout		
Fruits	Aubergine		
	Concombres		
	Courgettes		vertes
	Poivron		jaune
	Poivron		rouge
	Tomates grappe Cherry		
Tomates grappe		ramati	
Bulbes	Oignons		rouges
	Oignons nouveaux		
	Poireaux		blancs
Feuilles (salades)	Chicorée rouge *		
	Endive de Bruxelles *		
	Feuilles de chêne *		rouge
	Roquette *		
<i>* ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux</i>			
Divers	Olives		noires
	Olives		vertes
	Tomates séchées		à l'huile

Catégorie légumineuses pour toutes les corbeilles : **Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés.**

Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Poissons, crustacés, coquillages et mollusques	Dorade		1 pièce d'env. 450 g <i>Préparer le poisson selon besoin. Les morceaux non utilisés peuvent être restitués.</i>
	Coquilles Saint-Jacques		4 pièces <i>Peuvent être utilisées pour le mets à base de poisson. Préparation à choix</i>
Volaille	Blanc de Poulet		2 pièces
Viande de boucherie	Epaule de veau		250 g max.
	Quasi d'agneau		1 pièce
Produits carnés	Lard à griller		non tranché
	Mostbröckli		non tranché
	Jambon cru		non tranché
Lait / Produit laitier	Fromage d'alpage		gras
	Philadelphia		
Champignons	Champignons		blancs
	Champignons		bruns
	Morilles		fraîches ou congelées, selon disponibilité
Pommes de terre	Patate douce		
	Type C		
	Violette		
Céréales	Orge perlé		
	Riz Carnaroli		
	Riz à longs grains		Carolina
	Riz Camargue		rouge
Légumineuses et pousses	Haricots borlotti		
	Lentilles		rouges
	Lentilles		vertes
	Pois chiche		
Fruits et produits à base de fruits	Abricots		secs
	Avocats		Hass
	Bananes		
	Mangues		
	Pommes		

Ingrédients par catégorie	Denrées alimentaires	g/dl/ pièce	Autres informations
Légumes			
Tubercules - racines	Betteraves		crues
	Carottes		violettes
	Céleri-rave		
	Panais		
Fleurs et à inflorescences	Artichauts		Bretagne, entiers, frais, 4 pièces max.
	Chou-fleur		
Choux (brassicacées)	Pak-choï		
Du type épinard	Epinards en branches		
	Côtes de bettes		
Tiges alimentaires	Céleri en branches		
	Chou-rave		
	Fenouil		
Légumineuses potagères	Haricots verts		Kenya
	Petits pois		congelés
	Pois mange-tout		
Fruits	Aubergine		
	Concombres		
	Courgettes		vertes
	Poivron		jaune
	Poivron		rouge
	Tomates grappe Cherry		
Tomates grappe		ramati	
Bulbes	Oignons		rouges
	Oignons nouveaux		
	Poireaux		
Feuilles (salades)	Chicorée rouge *		
	Endive de Bruxelles *		
	Feuilles de chêne *		rouge
	Roquette *		
<i>* ne doivent pas être utilisés en tant qu'ingrédients principaux</i>			
Divers	Olives		noires
	Olives		vertes
	Tomates séchées		A l'huile

Catégorie légumineuses pour toutes les corbeilles : Quantité commandée = poids net, mais sont livrés trempés.

Ce formulaire doit être utilisé pour commander les marchandises, et ne peut pas être complété avec d'autres denrées alimentaires.

Liste des indicateurs relatifs à l'aspect « Charge de travail » dans le cadre des mets de la corbeille de marchandises Cuisinier 2010

	Charge de travail minimale	Charge de travail moyenne	Charge de travail importante
<u>Corbeille 1 à 4</u> Hors d'œuvre froid	<ul style="list-style-type: none"> - Salade en tant qu'ingrédient principal et un accompagnement (Les croûtons et lardons ne sont pas considérés comme accompagnement) 	<ul style="list-style-type: none"> - Viande, volaille ou aliment végétarien en tant qu'ingrédient principal et une salade ou des légumes en accompagnement 	<ul style="list-style-type: none"> - Viande, volaille ou aliment végétarien en tant qu'ingrédient principal et une salade ou des légumes en accompagnement et un élément croustillant et une sauce adaptée
<u>Corbeille 1 à 4</u> Potage avec critères	<ul style="list-style-type: none"> - Les exigences sont satisfaites dans une moindre mesure. Par exemple : <ul style="list-style-type: none"> - Un potage doit être préparé avec une garniture ou un accompagnement. - Les « herbes hachées » ne sont pas considérées comme une garniture ou un accompagnement. - Pour le potage froid, aucune technique de chaleur n'est appliquée. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les exigences sont satisfaites et En plus de la garniture ou de l'accompagnement, un deuxième ingrédient est préparé et présenté. - Pour le potage froid, une technique de chaleur est appliquée. 	<ul style="list-style-type: none"> - Les exigences sont satisfaites et En plus de la garniture ou de l'accompagnement, un deuxième ingrédient est préparé et présenté. et l'un de ces deux éléments est farci ou composé d'une garniture cuite - Pour le potage froid, une technique de chaleur est appliquée.
<u>Corbeille 1 à 4</u> Mets de poisson avec une sauce correspondante, féculent adapté	<ul style="list-style-type: none"> - Le mets de poisson demandé avec sauce et féculent 	<ul style="list-style-type: none"> - Le mets de poisson demandé avec sauce, féculent et un légume 	<ul style="list-style-type: none"> - Le mets de poisson demandé avec sauce, féculent et deux légumes utilisés (pas deux modes de cuisson) et une garniture (bouquet d'herbes aromatiques et herbes hachées ne sont pas considérés comme garniture)
Glossaire :	<p>Ingrédients principaux : Par « ingrédient principal » est entendu l'élément qui est nommé en premier dans le mets. (Par exemple : <u>Terrine de caille avec salade de légumes tiède</u>)</p>	<p>Ingrédients secondaires : Par « ingrédient secondaire » est entendu l'élément qui est nommé en deuxième dans le mets. (Par exemple : <u>Terrine de caille avec salade de légumes tiède</u>)</p>	<p>Ingrédients supplémentaires : Par « ingrédient supplémentaire (garniture) » est entendu une garniture qui valorise les aspects esthétiques et gustatifs du mets. (Par exemple : <u>Terrine de caille avec salade de légumes tièdes et kumquats confits</u>)</p>